



Catering service

UNHCR

Catering 2

Petit Déjeuner 3

Lunch 4

Pause 8

Boissons 9

Repas Salons 10

Notre suggestion 11

Les vins 12

Réceptions & Events 13

Cocktails 14

Conditions générales 18



eldora

Catering





Petit déjeuner

Suggestions petit déjeuner et pause-café après-midi

Pour un minimum de 8 personnes.

- Café/thé CHF 2.50
- Forfait 2 mini viennoiseries CHF 3.50
Mini pain au chocolat et mini croissant
- Jus de fruit CHF 3.–
Jus de pommes, oranges, multifruits – 33 cl
- Fruit entier CHF 1.50
- Tartare de fruits de saison CHF 4.–
Fruits exotiques, fraises, pommes
- Cakes, muffins, fruits secs (noisettes, amandes, fruits confits) CHF 3.50
1 pièce par personne
- Eaux minérales plates ou gazeuses
50cl CHF 3.10
1 litre CHF 4.50

Catering



Lunch

Les Formules

Pour un minimum de 8 personnes.

- Formule « Finger sandwiches » CHF 18.–
4 mini sandwiches
Salade de mesclun
- Formule « Terre » CHF 18.–
Club sandwich des alpages
Aubergines grillées, dinde, tomme de Savoie, beurre, moutarde
Salade
Cœur de laitue, cocktail de crevettes et surimi, tomates cerises, pamplemousse, cœur de palmier
- Formule « Mer » CHF 18.–
Sandwich
Saumon fumé, cottage cheese, aneth, concombre
Salade
Cœur de laitue, cocktail de crevettes et surimi, tomates cerises, pamplemousse, cœur de palmier
- Formule « Equilibre » CHF 18.–
Sandwich wrap
Dinde tandoori, poivron mi-cuit, roquette, oignon rouge, avocat
Salade
Roquette, légumes grillés, parmesan, tomates séchées
- Formule « Végétarienne » CHF 18.–
Sandwich bagel
Œuf mimosa, cheddar, carottes râpées, laitue, salade
Salade
Roquette, légumes grillés, parmesan, tomates séchées



Lunch

Sandwiches

Pour un minimum de 8 personnes.

Tous nos sandwiches sont également disponibles en petit format à CHF 4.50 pièce.

- Club sandwich des alpages • 1 pièce CHF 8.—
Aubergines grillées, dinde, tomme de Savoie, beurre, moutarde
- Sandwich suédois • 1 pièce CHF 8.—
Saumon fumé, cottage cheese, aneth, concombre
- Sandwich wrap • 1 pièce CHF 8.—
Dinde tandoori, poivron mi-cuit, roquette, oignons rouges, avocat
- Sandwich rustico • 1 pièce CHF 8.—
Jambon fumé, mozzarella, tomate, parmesan
- Sandwich délice • 1 pièce CHF 8.—
Salami, tomate, œuf dur, laitue
- Sandwich végétarien • 1 pièce CHF 8.—
Pain bagel, œuf mimosa, cheddar, carottes râpées, laitue, tomate
- Sandwich niçois • 1 pièce CHF 8.—
Pain bagnat, thon, tomate, laitue, œuf dur
- Club sandwich traditionnel • 1 pièce CHF 8.—
Poulet, œuf, laitue, bacon, tomate



Lunch

Salades

Pour un minimum de 8 personnes.

- Salade « terre » CHF 12.50
Cœur de laitue, salade frisée, magret de canard, gruyère doux, tomates cerise, croûtons
- Salade « mer » CHF 12.50
Cœur de laitue, cocktail de crevettes, tomates cerise, pamplemousse, cœur de palmier
- Salade asiatique CHF 12.50
Nouilles de riz, porc laqué, omelette japonaise, tofu, légumes croquants, shiitake
- Salade wellness CHF 12.50
Cœur de laitue, tartare de tomate, mozzarella, pesto
- Salade végétarienne CHF 12.50
Roquette, légumes grillés, parmesan, tomates séchées, artichauts, pesto
- Salade croquante CHF 12.50
Laitue, tomate, concombre, maïs, betterave, carottes râpées
- Salade sicilienne CHF 12.50
Sélection de pâtes, légumes grillés, roquette, artichauts, pesto



Lunch

Desserts

Pour un minimum de 8 personnes.

• Mousse au caramel – popcorn	CHF	4.–
• Nage de framboise et litchi	CHF	4.–
• Fromage blanc aux myrtilles	CHF	4.–
• Tarte aux pommes	CHF	4.–
• Tartelette aux framboises	CHF	4.–
• Mousse chocolat gianduja	CHF	4.–
• Brownies aux noix de pécan et chocolat	CHF	4.–
• Fruits de saison	CHF	1.50
• Salade de fruits	CHF	4.–
• Eclair au café ou chocolat	CHF	4.–
• Mignardise	CHF	1.80



Pause

Viennoiseries

Pour un minimum de 8 personnes.

• Mini viennoiseries	CHF	1.80
<i>(croissant, pain à la vanille, pain au chocolat, pain aux raisins)</i>		
• Muffin aux pépites de chocolat	CHF	3.50
• Croissant/pain à la vanille	CHF	1.50
• Tranche de cake	CHF	2.50
• Sablés noisette, amande, chocolat, fruits secs	CHF	3.50
• Cookie avec pépites au chocolat	CHF	3.50
• Fruit entier	CHF	1.50
• Birchermüesli	CHF	3.50
• Yaourt	CHF	2.-



Boissons

Boissons

Pour un minimum de 8 personnes.

• Café machine	CHF	2.50
• Granini – 33 cl	CHF	3.50
• Evian – 50 cl	CHF	3.10
• Henniez plate et gazeuse – 50 cl	CHF	3.10
• Eau minérale plate et gazeuse – Litre	CHF	4.50
• Soft drinks – 50 cl	CHF	3.60
<i>Orangina, Coca-cola, Coca-cola light, Coca cola zéro, Sprite, thé froid</i>		
• Soft drinks – 1.5l	CHF	9.–
<i>Coca-cola et Coca cola zéro</i>		
• Jus de pommes Ramseier – 50 cl	CHF	3.60
• Schweppes divers – 50 cl	CHF	3.60
• Red Bull – 25 cl	CHF	3.80
• Limonade gingembre BIO – 50 cl	CHF	3.80
• My smoothie – 25 cl	CHF	4.–
• Jus d'orange – Litre	CHF	10.–
• Jus d'orange pressé – Litre	CHF	16.–

Kepas Salons





Notre suggestion

Voici quelques menus que le chef va personnaliser pour vous en fonction de vos goûts et de la saison. Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives. Sur demande, un autre menu peut être proposé aux végétariens, intolérants ou allergiques alimentaires.

Exemples de menu 3 plats

Entrée, plat principal et dessert CHF 55.–

Service : mise à disposition d'un Maître d'Hôtel

Forfait 3 heures CHF 165.–

Origines de nos viandes (Suisse, France ou Grande Bretagne)

Origine de nos poissons (Suisse, France, Italie, Océan Atlantique, Pacifique)

LES ENTRÉES

- Velouté de potimarron aux brisures de châtaignes, chlorophylle de cresson de fontaine et huile de truffe
- Salade de magret de canard fumé, figues, fromage de chèvre frais, mesclun de jeunes pousses
- Saumon fumé d'Ecosse mariné aux baies roses, fraîcheur de pamplemousse

LES POISSONS

- Pavé de bar rôti au fenouil sauvage, riz rouge et caviar d'aubergine fumée
- Dos de cabillaud poêlé à l'huile de citron, purée de patates douces et artichaut barigoule
- Médaillon de lotte au bouillon miso et citronnelle, perles du Japon et wok de légumes au basilic thaï

LES VIANDES

- Suprême de pintade farci aux tomates séchées et galette de polenta, légumes de saison et jus au balsamique
- Tournedos de bœuf grillé, sauce béarnaise pommes de terre bouchon, fine ratatouille
- Carré d'agneau rôti en croûte de persil et moutarde à l'ancienne, quinoa, légumes de saison et mesclun d'herbettes

LES DESSERTS

- Salade de fruits automnale aux raisins, pommes Gala, orange, coing et sirop à l'anis étoilé
- Moelleux au chocolat noir coulant, glace vanille, cigare au miel et amandes
- Sablé de figues rôties, crémeux pistache et sa gelée de cassis
- Tiramisu au crumble de spéculos, billes de poire caramélisées

Repas Salons



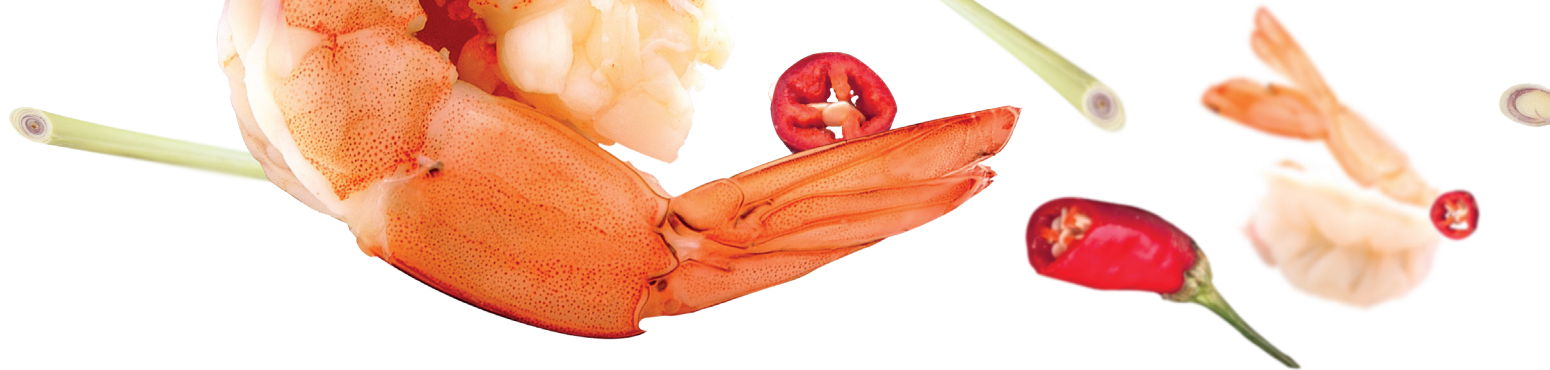
Les vins

Propositions de vins sur demande.

Kepas Salons

Réceptions & Events





Cocktails

Formules apéritifs tarifs par personne

Pour un minimum de 8 personnes.

FORMULE N°1 CHF 6.–

- Olives diverses, chips, cacahuètes, gressins salés

FORMULE N°2 CHF 12.50

- Olives diverses, chips, cacahuètes
- Pain surprise (Saumon fumé, dinde, fromages...)

FORMULE N°3 CHF 35.–

9 pièces par personne

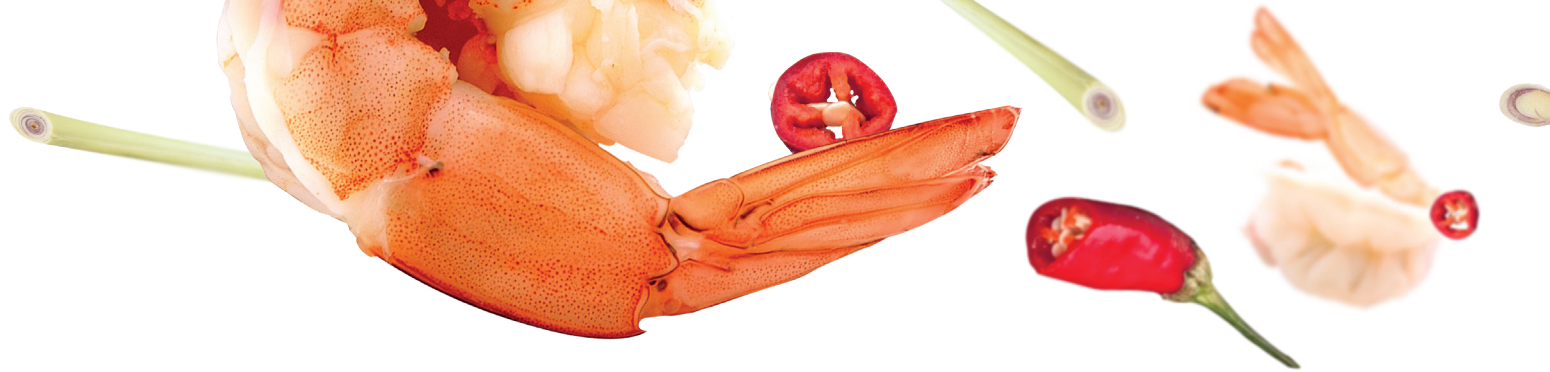
- Pilons de poulet grillés aux épices
- Savarin aux crevettes sauvage, guacamole et mangue
- Quiche au saumon fumé et brocolis de Genève
- Mini gougère « Choux » au fromage frais et ciboulette
- Club sandwiches de viande de bœuf des Grisons, Gruyère et beurre moutarde
- Burger brioché de pastrami, cheddar, tomate et salade

LES DOUCEURS

- Assortiment de calissons et pâtes de fruits
- Assortiment de mini tartelettes: citron meringué, pistache et framboises
- Barquette de chocolat croquant noisette, ganache légère au chocolat noir 70 %

Formules apéritifs donnés à titre d'exemple, les formules peuvent évoluer selon vos goûts et vos attentes, n'hésitez pas à demander une offre personnalisée.

Réceptions & Events



Cocktails

Formules «à la carte» tarifs par personne

Pour un minimum de 8 personnes.

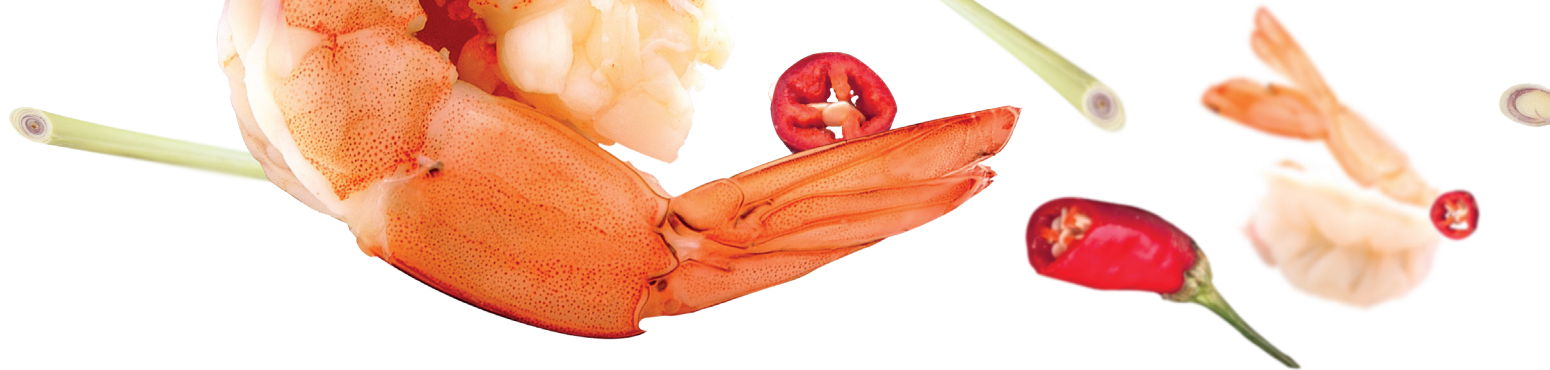
A LA CARTE • Pièces froides et pains surprise

• Brochette de légumes antipasti et billes de mozzarella	CHF	3.50
• Brochette de crevettes et mangue au soja et gingembre	CHF	3.50
• Tartelette au confit d'endives à l'orange et canard fumé	CHF	3.50
• Mini vol-au-vent de piperade, rouget glacé aux agrumes	CHF	3.50
• Bouchées de gruyère doux et viande des Grisons	CHF	3.50
• Capuccino de petits pois, menthe et pomelos	CHF	3.50
• Mini cake au vacherin fribourgeois, noix et figues	CHF	3.50
• Rillettes de saumon, concombre et pomme verte en tartine	CHF	3.50
• Risotto de crabe au lait de coco et aux limettes	CHF	3.50
• Crème brûlée de foie gras, pomme granny et popcorn	CHF	3.50
• Sucette de brebis aux mendiants et fruits secs	CHF	3.50
• Pain surprise pour 48 personnes	CHF	72.–
• Pain surprise pour 64 personnes	CHF	76.–
• Pain surprise pour 86 personnes	CHF	130.–

A LA CARTE • Pièces chaudes et sucrées

• Croque en bouche de poulet au cœur au fromage	CHF	3.50
• Brochette de crevettes et ananas yakitori	CHF	3.50
• Accras de crabe au piment antillais et aux fines herbes	CHF	3.50
• Mini quiche/pizza	CHF	3.50
• Samossa végétarien	CHF	3.50
• Rouleaux de printemps végétariens	CHF	3.50
• Crevette panée vietnamienne	CHF	3.50

Réceptions & Events



Cocktails

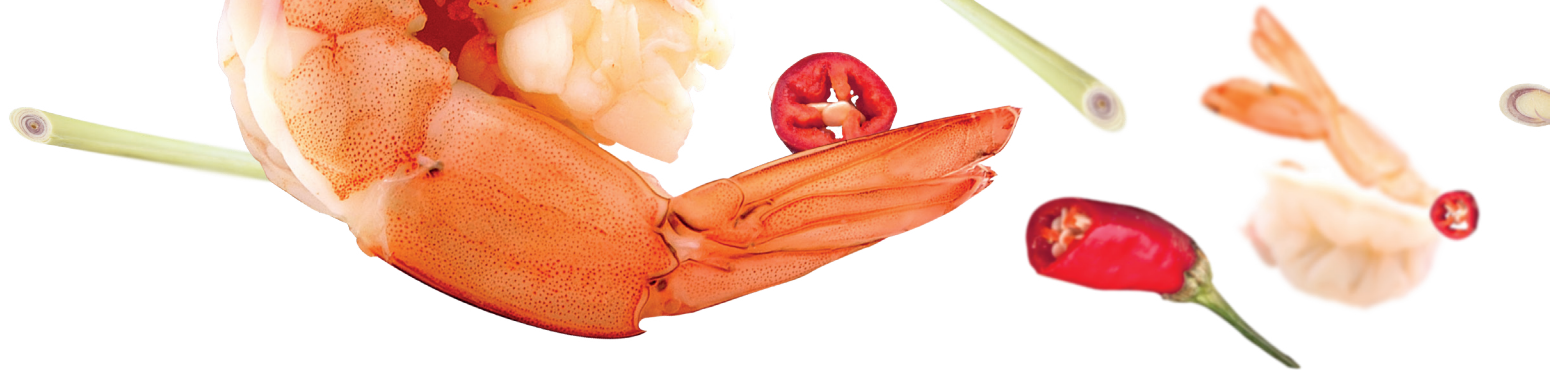
Formules «à la carte» tarifs par personne

Pour un minimum de 8 personnes.

A LA CARTE • Pièces sucrées

• Tartelette aux fruits rouges	CHF	1.80
• Tartelette citron meringuée	CHF	1.80
• Tartelette au chocolat	CHF	1.80
• Snobinette de chocolat croquante au caramel beurre salé	CHF	1.80
• Macarons assortis	CHF	1.80
• Mini crème brûlée	CHF	1.80
• Brochette de fruits de saison	CHF	1.80
• Biscuit financier	CHF	1.80
• Calissons assortis	CHF	1.80
• Biscuits au chocolat assortis	CHF	1.80
• Barquette de chocolat croquant noisette, ganache légère au chocolat noir 70 %	CHF	1.80

Réceptions & Events



Cocktails

Boissons et formules apéritifs

Pour un minimum de 8 personnes.

FORFAIT 1 H30 • Sur la base de 3 dl de vin par personne

FORMULE N°1 CHF 13.–

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits assortis
- Sodas, bières suisses

FORMULE N°2 CHF 16.–

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits assortis
- Sodas, bières suisses
- Chasselas de Genève (vin blanc)
- Gamay de Genève (vin rouge)

FORMULE N°3 CHF 25.–

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits assortis
- Sodas, bières suisses
- Chasselas de Genève (vin blanc)
- Gamay de Genève (vin rouge)
- Baccarat de Genève (vin pétillant, méthode champenoise)

FORMULE N°4 CHF 35.–

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits assortis
- Sodas, bières suisses
- Chasselas de Genève (vin blanc)
- Gamay de Genève (vin rouge)
- Champagne Laurent Perrier

Réceptions & Events

Conditions générales





Validation et annulation

Les commandes et le nombre de personnes doivent être validés au minimum 48 heures avant l'événement. Pour chaque commande, merci de nous préciser :

- Le nom, prénom et téléphone de la personne de référence
- Le centre de coût et le nom de l'événement
- Le responsable du budget
- Le lieu de livraison
- L'heure de livraison

Annulation possible sans frais jusqu'à 72 heures avant l'événement.

PRIX

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA 2.6 % et 8.1 % incluses, avec dégrèvement de TVA pour les prestations de service d'une valeur d'au moins CHF 100.– (TVA comprise) qui donnent droit à l'exonération.

Supplément de service : CHF 55.–/heure pour un minimum de 3 heures.

INFORMATION ALLERGIES

Nos plats sont préparés quotidiennement dans des cuisines où différentes substances allergènes sont présentes. Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information relative aux ingrédients pouvant provoquer une allergie alimentaire. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée.

CONTACT

Restaurant du personnel du UNHCR
M. Jacky Guichardon – Responsable de restaurant

Bureau : +41(0)22 733 52 37
Direct : +41(0)79 635 03 11
9462-grt@eldora.ch

Nous vous remercions de votre confiance et garantissons de tout mettre en œuvre pour que votre réception soit une réussite.

Conditions générales